LA MARZOCCO

HANDMADE IN FLORENCE

F B / 8 0

G B / 5

FR

GB/5 - FB80

Notice d'utilisation V1.2 - 12/2013

HANDMADE IN FLORENCE

Index

1. Instructions Générales et Mesures de Sécurité	page 2
2. Définition des Modéles Examines	page 4
3. Installation	page 6
4. Mise en Marche et Préparation du Café	page 9
5. Préparation des Autres Boissons Chaudes	page 12
6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire	page 13
7. Mise hors Service et Démolition	page 15
8. Opérations programmées de maintenance et de contrôle	page 16
9. Guide à la Programmation Logiciel	page 17

Certifications disponibles :

FR

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

Club La Marzocco

Nous vous félicitons d'avoir acheté une machine à café espresso La Marzocco!
Vous pouvez maintenant rejoindre le Club La Marzocco, un site web dédié aux possesseurs et aux passionnés de La Marzocco.
Inscrivez-vous à **www.lamarzocco.com/club**
Numéro de série du produit requis - de plus amples informations sur
www.lamarzocco.com/club/help.php

⚠ ATTENTION ⚠

CETTE MACHINE SERT UNIQUEMENT À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE INSTALLÉE DANS DES LIEUX OÙ SON UTILISATION ET SON ENTRETIEN SONT RÉSERVÉS À DU PERSONNEL QUALIFIÉ. IL EST INTERDIT AUX ENFANTS DE FAIRE FONCTIONNER OU DE JOUER AVEC LA MACHINE.

1) Le présent manuel d'utilisation est une partie intégrante et essentielle du produit et devra être fourni à l'utilisateur. L'utilisateur est tenu de lire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel puisqu'ils contiennent les informations concernant la machine au cours de l'installation, de son utilisation et de l'entretien. Le présent manuel devra être conservé dans un lieu sûr et doit pouvoir être facilement consulté par un nouvel utilisateur tout comme par un expert.

2) Contrôler l'intégrité du produit en vérifiant l'emballage et en s'assurant qu'il ne présente pas de traces de choc qui pourraient avoir causé des dommages à la machine contenue dans l'emballage.

3) Contrôler l'intégrité de la machine après l'avoir sortie de l'emballage.
N.B.:En cas de doutes, s'arrêter et contacter immédiatement le concessionnaire ou le vendeur. Ils se chargeront d'envoyer des spécialistes autorisés à travailler sur la machine.

4) Les éléments de l'emballage (boîtes, sachets, polystyrène expansé et autres) ne doivent pas être laissées de coté, à la portée des enfants puisqu'ils représentent des sources de danger, ni ne doivent pas être dispersés dans l'environnement.

5) Contrôler que les données sur la plaque des prestations correspondent à celles de l'installation électrique principale dans le local où la machine sera branchée.

6) L'installation doit être effectuée en respectant les normes et les codes locaux des installations électriques et hydrauliques. De plus, l'installation doit être conforme aux instructions du constructeur et doit être exécutée par le personnel qualifié et autorisé.
Cette machine ne doit pas être installée dans les cuisines.

7) Une mauvaise installation peut causer de sérieux dommages aux personnes, animaux ou choses pour lesquels le constructeur ne pourra être tenu responsable.

8) La sécurité du fonctionnement électrique de cet appareil s'obtient seulement si le branchement au réseau électrique est effectué correctement et conformément à toutes les mesures et les codes de sécurité nationaux et internationaux, et en particulier en branchant l'appareil à une installation de mise à terre. Vérifier que l'installation de mise à terre soit réalisée de façon appropriée car elle constitue une condition nécessaire de sécurité fondamentale. Faire en sorte que ce branchement soit contrôlé par le personnel qualifié.

9) De plus, il faudra s'assurer que la capacité de l'installation électrique soit adapté à la puissance maximale absorbée indiquée sur la machine à espresso.

10) Il est déconseillé d'utiliser un adaptateur, des prises multiples et/ou des rallonges. S'il n'est pas possible de les éviter, il faut qu'ils soient conformes aux mesures de sécurité et aux codes électriques locaux, nationaux et internationaux en faisant attention à ne pas dépasser la puissance et la capacité nominale reportée sur l'adaptateur et sur les rallonges.

11) Cet appareil devra être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel est a été expressément conçu et réalisé. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse.
Le constructeur ne peut pas être considéré responsable d'éventuels dommages causés par des usages non prévus et/ou irrationnels.

12) L'usage de tout appareil électrique prescrit le respect de certaines règles fondamentales.
Plus particulièrement de:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains et les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans la salle de bain ou la douche;
- ne pas débrancher l'appareil du réseau électrique en tirant sur le fil d'alimentation;
- ne pas laisser l'appareil exposé à des agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);
- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants et des personnes non expertes.

13) Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, mettre en position "0" ou OFF l'interrupteur général situé sur la partie avant gauche de la machine et débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en débranchant la prise ou en débranchant l'interrupteur du circuit. Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions contenues dans ce présent livret.

14) En cas de mauvais fonctionnement ou de pannes de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (comme décrit au point précédent) et fermer le robinet de distribution de l'eau. S'abstenir de toute tentative de réparation. S'adresser à des professionnels qualifiés professionnellement autorisés à effectuer une éventuelle réparation. D'éventuelles réparations doivent être effectuées seulement par le fabricant ou par un centre autorisé en n'utilisant que pièces détachées originales. Le non-respect de cette condition peut remettre en cause le fonctionnement sûr et fiable de l'appareil.

15) Au moment de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire comme prévu par les normes et les codes électriques locaux, nationaux et internationaux.

16) Pour éviter de dangereux problèmes de surchauffe, il est conseillé de tendre tout le fil d'alimentation.

17) Ne pas boucher les grilles d'aspiration ou d'évacuation, ne pas couvrir le support chauffe-tasses avec des chiffons ou autre.

18) Le fil d'alimentation de la machine ne doit pas être remplacé par les utilisateurs. Au cas où le fil d'alimentation serait abîmé, éteindre la machine et la débrancher du système électrique, désactiver l'interrupteur du circuit et fermer la distribution de l'eau ; pour remplacer le fil d'alimentation, s'adresser exclusivement à des spécialistes.

⚠ ATTENTION ⚠

COMME CELA A DÉJÀ ÉTÉ MENTIONNÉ AUX NOTES PRÉCÉDENTES, LE FABRICANT NE DOIT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DÉGÂTS CAUSÉS AUX OBJETS, ANIMAUX ET/OU PERSONNES, SI LA MACHINE N'A PAS ÉTÉ INSTALLÉE CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MODE D'EMPLOI, ET SI ELLE N'EST PAS UTILISÉE POUR CE POUR QUOI ELLE A ÉTÉ CONCUE (PAR EX. PRÉPARER DU CAFÉ ET DES BOISSONS CHAUDES).

⚠ ATTENTION ⚠

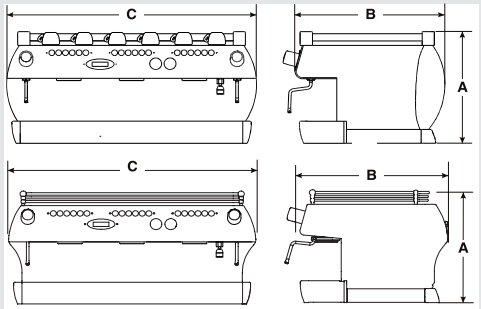
CETTE MACHINE N'EST PAS APPROPRIÉE À UN USAGE EXTERNE. IL NE FAUT PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR NETTOYER LA MACHINE, NI LA POSITIONNER LÀ OÙ DES JETS D'EAU SONT UTILISÉS.

Tout ce qui est mis en évidence dans ce manuel est également valable pour la série dénommée FB/80. Les Seules différences concernent les dimensions externes de l'appareil.

⚠ ATTENTION ⚠

LA MACHINE À CAFÉ DOIT ÊTRE PLACÉE EN POSITION HORIZONTALE SUR UN COMPTOIR DONT LA HAUTEUR DEPUIS LE SOL EST SUPÉRIEURE À 80 CM.

1) Dimensions, Poids et Caractéristiques Communes



GB/5 / FB/80	2 gr.	3 gr.	4 gr.
A [mm]	475 / 485	475 / 485	475 / 485
B [mm]	622 / 627	622 / 627	622 / 627
C [mm]	750 / 755	950 / 955	1190 / 1195
POIDS [kg]	63 / 63	77 / 79	107 / 105

2. Definition des Modeles Examines

Ce manuel d'utilisation concerne exclusivement les modèles suivants de notre production.

GB/5 ou FB/80, Modèles EE & AV a 2, 3 et 4 groupes

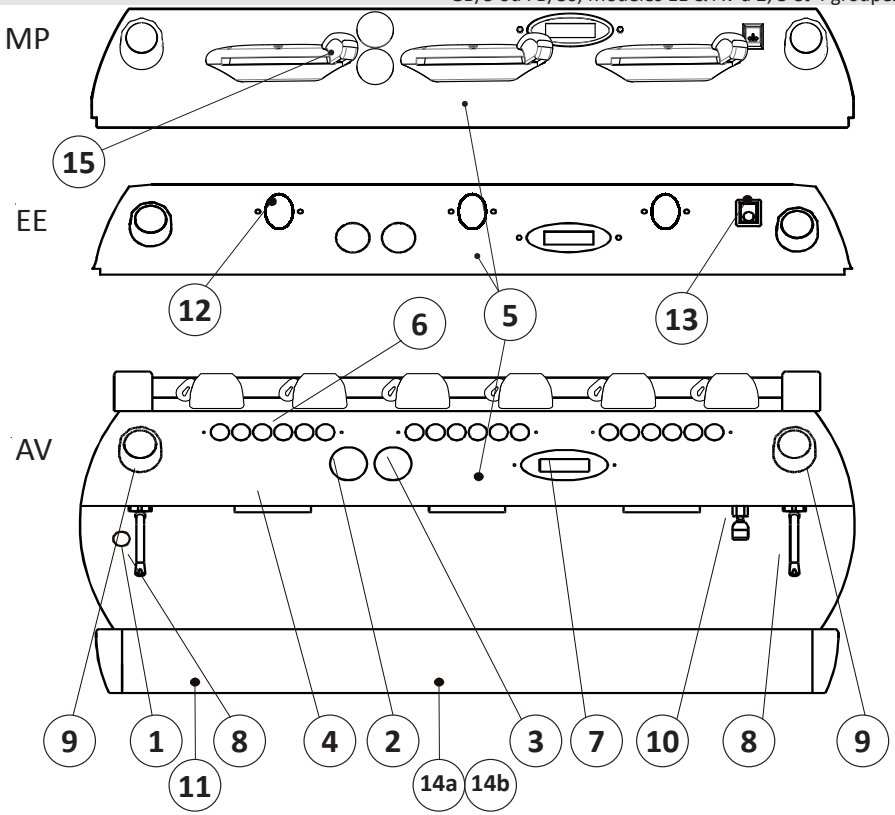


Fig. 1 – Modèle AV ou EE - 2, 3, et 4 groupes distributeurs

Légende

1	Interrupteur Général
2	Manomètre (Vapeur)
3	Manomètre (Café)
4	Groupes d'Infusion
5	Panneau Interrupteur
6	Clavier Groupe n.1
7	Ecran Numérique
8	Tube Vaporisateur
9	Poignée Vaporisateur
10	Bec à eau Chaude
11	Grille Tasses et Bac de Vidange amovible
12	Interr. Manuel Infusion (Mod.EE)
13	Interr. Eau Chaude (Mod.EE)
14a	Circuit électronique EE & AV
14b	Circuit électronique MP + Programmation du Panneau de Commande
15	Bouton du Paddle

Pour de plus amples informations sur les parties électroniques, les claviers et la programmation du logiciel ; consulter le manuel Programmation logiciel de la Machine à espresso.

1) Description générale
La machine est produite dans les versions à 2,3 et 4 groupes et se compose essentiellement de composants suivants:
- Chaudière de service (génèrant la vapeur et l'eau chaude)
- Chaudière pour la distribution de café ("saturation")
- Groupes de distribution (groupe ou groupes)
- Enveloppe externe
- Pompe de l'eau

2) Description des différentes parties
- **Chaudière à vapeur**

Elle se compose d'une enveloppe cylindrique d'une longueur variable en fonction du nombre de groupes de distribution du café réalisé en acier inoxydable. Chaque groupe est soumis à un test hydraulique à une pression de 6 bars avec une pression d'exercice de1,3-1,5 bar. Veuillez trouver ci après les volumes effectifs et les puissances installées en fonction du nombre de groupes installé:

2 groupes 7,0 litres	2000 ou 3000 Watts
3 groupes 11 litres	3000 ou 4000 Watts
4 groupes 15 litres	3800 ou 5000 Watts

Les couvercles sont appliqués aux extrémités de l'enveloppe cylindrique et sur l'une d'elles se trouve le logement pour la résistance électrique de surchauffe de l'eau qui permet à la chaudière de service d'atteindre la pression d'exercice en environ 25 minutes. La pression d'exercice est maintenue par un pressostat. Sur la chaudière, différents raccords sont appliqués pour les accessoires de sécurité, pour la distribution de l'eau chaude et vapeur et pour la résistance dédiée au réchauffement.

• **Chaudière à Café** - La Chaudière à Café se compose d'une enveloppe cylindrique de longueur variable en fonction du nombre de groupes de distribution du café et est réalisée en acier inoxydable. Chaque groupe est soumis à un test hydraulique à une pression de 16 bars et avec une pression d'exercice de 9 bars. Le tableau suivant est une liste effective de volumes et de puissances nominales en fonction du nombre de groupes de distribution existants:

2 groupes	3,4 litres	1400 Watts
3 groupes	5,0 litres	1600 ou 1900 Watts
4 groupes	3,4 + 3,4 litres	1400 + 1400 Watts

Les couvercles sont appliqués à l'une des extrémités de l'enveloppe cylindrique, et sur l'autre se trouve le logement pour les résistances électriques de réchauffement de l'eau. La température de la chaudière du café est maintenue par un thermostat électronique (fonctionnant en modalité PID) avec une précision de 0,2°C. Sur la chaudière, des groupes de distribution sont appliqués.

• **Groupes d'infusion -** Is se composent d'une fusion en acier inoxydable. Dans le groupe de distribution, on enclenche le porte-filtre où l'on dépose le café moulu d'où l'espresso coule à travers le groupe de distribution puis traverse le filtre et enfin passe à travers le bec du porte-filtre pour arriver enfin dans les tasses après que le bouton de distribution a été enfoncé.

• **Enveloppe externe -** Elle se compose d'une coque en tôle d'acier inoxydable pour les mod. GB/5 et en plastique verni pour les mod. FB/80. L'ergonomie et le design de la machine a été étudié afin de diminuer au maximum les risques de choc sur la coque externe de la machine.

• **Pompe de l'eau -** La pompe de l'eau est de type à pression différentielle "volumétrique" installée sur le tube de distribution de l'eau et préparée pour fonctionner lorsque les groupes de distribution de café ont été activés; grâce à un dispositif de mesure électrique de niveau, la chaudière de service se remplira lorsque cela est nécessaire.

- **Pression Acoustique**

Le niveau de pression acoustique pondéré de la machine est inférieur à 70dBA.

⚠ ATTENTION ⚠

LA MACHINE EST PRÉVUE POUR ÊTRE RACCORDÉE DE FAÇON PERMANENTE À UN CÂBLAGE FIXE, ET IL EST RECOMMANDÉ D'INSTALLER UN DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL RÉSIDUEL (DDR) AVEC UN COURANT NOMINAL DE FONCTIONNEMENT RÉSIDUEL NE DÉPASSANT PAS 30mA.

⚠ ATTENTION ⚠

UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F/52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE (CHAUDIÈRE CAFÉ 207°F/97°C - CHAUDIÈRE VAPEUR 256°F /124°C)

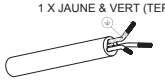
⚠ ATTENTION ⚠

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE NI CONNAISSANCE, À MOINS D'ÊTRE SURVEILLÉES OU D'AVOIR REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

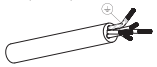
MODÈLE/SERIE	*GROUPE*	*V/Hz*	*PUISSANCE NOMINALE (W)*	*ENTRÉE NOMINALE (A)*	*PUISSANCE CHAUDIÈRE CAFÉ*	*PUISSANCE CHAUDIÈRE VAPEUR*	*PUISSANCE TOTALE*	*DIMENSION CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (mm²)*
GB/5	2GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	4600	21	1400	3000	4600	3/5 FILS x 4mm²
FB/80	2GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	4600	21	1400	3000	4600	3/5 FILS x 4mm²
GB/5	3GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	6100	28	1900	4000	6100	3/5 FILS x 6mm²
FB/80	3GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	6100	28	1900	4000	6100	3/5 FILS x 6mm²
GB/5	4GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	8000	35	2800	5000	8000	3/5 FILS x 10mm²
FB/80	4GR	AC220V/50-60Hz AC208V-240V/50-60Hz AC380V/50-60Hz	8000	35	2800	5000	8000	3/5 FILS x 10mm²

CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:

3 X FILS 220V 1 X BLEU (NEUTRE) 1 X MARRON (PHASE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)



5 X FILS 380V 1 X MARRON (PHASE) 1 X GRIS (PHASE) 1 X NOIR (PHASE) 1 X BLEU (NEUTRE) 1 X JAUNE & VERT (TERRE)



⚠ ATTENZION ⚠

LA FIGURE CI-CONTRE DÉCRIT COMMENT BRANCHER CHAQUE FIL À LA FICHE. RESPECTER ÉGALEMENT LES NORMES FÉDÉRALES, NATIONALES OU LOCALES EN VIGUEUR.

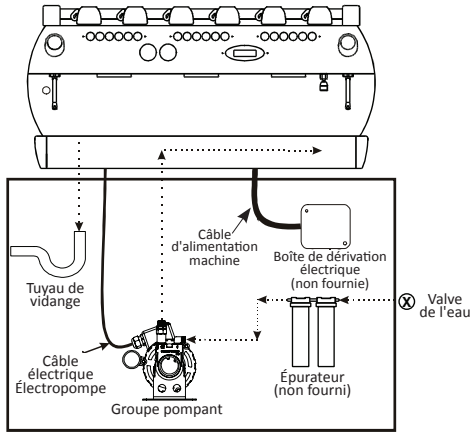


Fig. 2 - Schéma d'installation

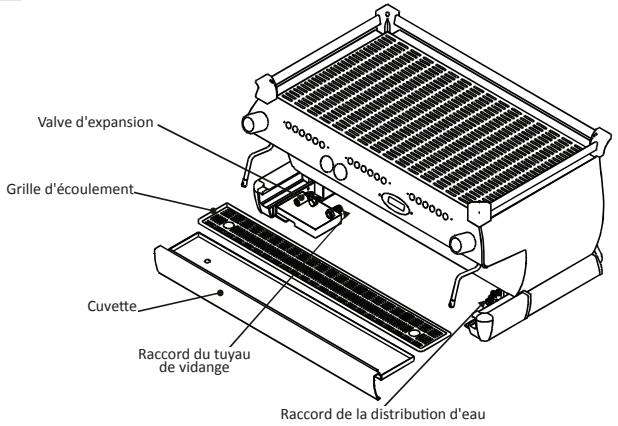


Fig. 3 - Nomenclature d'installation

1) Accessoires

⚠ ATTENTION ⚠

À CHAQUE INSTALLATION, LA MACHINE DOIT ÊTRE ÉQUIPÉE D'UN NOUVEAU JEU DE TUYAUX POUR LA PLOMBERIES, ET DES JOINTS CORRESPONDANTS.

Vérifiez que dans l'emballage, avec la machine équipée des groupes de distribution, il y ait aussi:

- les filtres (une et deux doses) pour chaque groupe de distribution;
- 1 filtre (une dose) et 1 filtre (deux doses) de rechange;
- 1 petit presseur;
- 1 filtre "aveugle" (faux filtre);
- détergent pour les groupes;
- 3 tuyaux tressés en acier inoxydable pour les raccordements hydrauliques;
- 1,5 mètres d'un tuyau en plastique renforcée pour le vidange;
- 1 collier "bloque-tuyau"

Afin de réaliser une bonne installation vous devez pouvoir disposer de:

- une conduite d'eau potable avec un robinet terminal de 3/8 gaz (BSP); (Compression 3/8" pour USA et Canada)
- Alimentation électrique selon les spécifications de la machine espresso achetée (toutes les spécifications ne sont pas disponibles sur tous les marchés):
- Raccordement électrique monophasé/ triphasé 220VAC - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et disjoncteur homologué
- Raccordement électrique monophasé 200VAC - 50/60 Hz avec terre, prise protégée et disjoncteur homologué
- Raccordement électrique triphasé 380VAC - 50/60 Hz avec neutre + terre, près du plan de travail sur lequel la machine est installée et terminant en une prise cinq pôles protégée équipée d'un disjoncteur homologué
- un tuyau de vidange.

N.B.

- Le robinet d'arrêt de l'eau potable et les interrupteurs terminaux de la prise de courant électrique devront être situés dans l'endroit le plus proche à l'utilisateur afin que celui-ci puisse les actionner facilement et rapidement.
- La machine doit être placée sur un comptoir à plat et doit être placée dans un environnement avec les températures suivantes:
  Température ambiante minimum: 5°C/41°F
  Température ambiante maximum: 32°C/89°F
- Si la machine a été temporairement entreposée dans des lieux avec une température ambiante inférieure à 0°C/32°F, prière de contacter un technicien avant son utilisation.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être entre 2 et 6 bar.

2) Raccordement au réseau de distribution d'eau

Pour raccorder la machine au réseau de distribution d'eau procéder selon les indications reportées dans le chapitre concernant l'installation de la machine, en suivant les indications relatives aux normes de sécurité hydraulique propres à chaque Pays dans lequel on installe la machine.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûre de la machine et maintenir un niveau de performances approprié de la même, en garantissant une qualité élevée de la boisson distribuée, il est opportun que l'eau en entrée ait une dureté supérieure à 9°f (90ppm, 5°d) et inférieure à 15°f (150ppm, 8.4°d), pH compris entre 6,5 et 8,5 et une quantité de chlorures dissous inférieure à 50 mg/l. Le respect de ces valeurs permet ainsi à la machine de fonctionner au maximum du rendement. Au cas où ces paramètres ne seraient pas conformes, il faut prévoir la présence de dispositifs spécifiques, en s'inspirant dans tous les cas aux réglementations nationales en vigueur en matière de potabilité de l'eau.
Relier donc le raccord de l'éventuel filtre/ épurateur de l'eau au réseau d'eau potable par l'intermédiaire de l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés. Avant de raccorder la pompe de l'eau à la machine espresso laisser couler l'eau de façon à éliminer d'éventuels résidus qui autrement pourraient se déposer dans les logements des robinets et des vannes en compromettant leur juste fonctionnalité.
Relier le raccord de la distribution d'eau potable de la machine espresso à la sortie de l'eau en utilisant l'un des tuyaux flexibles en acier inoxydable tressés fournis. Puis relier le raccord d'entrée de la pompe de l'eau à la sortie de l'éventuel filtre/ épurateur de l'eau.

⚠ ATTENTION ⚠

TENSION DANGEREUSE, DÉBRANCHER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUX OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

N.B.: S'assurer que le système d'alimentation en eau soit toujours enclenché pendant le fonctionnement de la pompe; dans le cas contraire, sa fiabilité pourrait en être compromise.

3) Branchement électrique

⚠ ATTENTION ⚠

AVANT DE FAIRE TOUT RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE, S'ASSURER QUE LES DEUX CONNECTEURS À AMORTISSEMENT DE TENSION SOIENT FERMEMENT FIXÉS AU CORPS DE LA MACHINE POUR ÉVITER UNE CONTRAINTE INVOLONTAIRE SUR LES CÂBLES D'ALIMENTATION.

a) Cordon d'alimentation

• Il s'agit du fil d'alimentation qui porte l'alimentation à toute la machine à espresso. Il y a différents types de fils conformes aux conditions nécessaires électriques de la machine à espresso achetée :

• câble monophasé de 220 V (ou 200V) à courant alterné à 3 têtes avec une section transversale de 2,5/4/6/10 mm2 pour des versions à 1, 2 ,3 et 4 groupes, relié à la machine à espresso grâce à un tube pour serre-câbles.

• câble triphasé de 220 V à courant alterné à 4 têtes avec une section transversale de 4 mm2 pour des versions à 1, 2 ,3 et 4 groupes, relié à la machine à espresso grâce à un tube pour serre-câbles.

• câble triphasé de 380 V à courant alterné à 5 têtes avec une section transversale de,5/6 mm2 pour les versions à 1, 2 ,3 et 4 groupes, relié à la machine à espresso grâce à un tube pour serre-câbles.

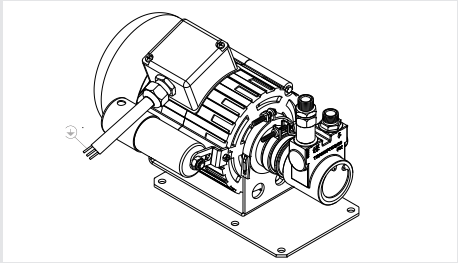
⚠ ATTENTION ⚠

L'ÉLECTROPOMPE DOIT ÊTRE SITUÉE PRÈS DE LA MACHINE, DANS UN ENDROIT ACCESSIBLE POUR L'ENTRETIEN, MAIS À DISTANCE DE MANIPULATIONS ACCIDENTELLES, ET AVEC UNE EXCELLENTE CIRCULATION DE L'AIR.

b) Cordon d'alimentation moteur pompe à eau

Il s'agit de l'alimentation pour le moteur de la pompe à eau. L'électronique interne mettra en marche le moteur de la pompe lorsque nécessaire.

• Câble à trois fils avec une section de 1,5 mm2 ou à trois fils AWG 16 (pour version UL) fixé à la machine espresso via un connecteur à amortissement de tension.



⚠ ATTENTION ⚠

REMPLACER LES FUSIBLES UTILISÉS PAR DES FUSIBLES AYANT LES MÊMES GRANDEURS, TYPE ET PUISSANCE
F1 = 2A, 250V.

4) Raccordement du tuyau de vidange des eaux usées

Le tuyau de vidange de la machine espresso doit être raccordé au moyen du tuyau en plastique renforcé inclus. Raccorder une extrémité du tuyau en plastique renforcé au raccord du tuyau de vidange sur le côté gauche de la machine espresso, le fixer avec le collier "bloque-tuyau" inclus. Raccorder l'autre extrémité à un système de collecte des eaux usées approprié.

Au cas où ce tuyau n'existerait pas et si acceptable selon les règlementations locales, on peut se servir d'un seau comme puits de décharge. Quant à un prolongement éventuel du tuyau de vidange on vous recommande l'emploi d'un tuyau en PVC renforcé par une spirale métallique et par de bandelettes "bloque-tuyau".

⚠ ATTENTION ⚠

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ÉVÉNEMENTS MENANT À DES POURSUITES EN RESPONSABILITÉ CIVILE SI LA MISE À LA TERRE N'A PAS ÉTÉ EFFECTUÉE CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS OU NORMATIVES ÉLECTRIQUES LOCALES, NATIONALES ET INTERNATIONALES EN VIGUEUR, OU SI DES PIÈCES ÉLECTRIQUES ONT ÉTÉ RACCORDÉES DE MANIÈRE INCORRECTE.

⚠ ATTENTION ⚠

- U.S.A. ET CANADA UNIQUEMENT -
NE PAS CONNECTER À UN CIRCUIT FONCTIONNANT À PLUS DE 150V À LA TERRE SUR CHAQUE JAMBE.

⚠ ATTENTION ⚠

AFIN DE PRÉVENIR LES FÊLURES OU LES FUITES: NE PAS ENTREPOSER OU INSTALLER LA MACHINE À CAFÉ DANS DES ENDROITS OÙ LA TEMPÉRATURE PEUT GELER L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE OU DANS LE SYSTÈME HYDRAULIQUE

4. Mise en Marche et Préparation du Café

1) Installation de la Machine à Café

a) Remplissage des Chaudières avec eau
Après avoir complété les opérations hydrique, électrique et de vidange, il est nécessaire de remplir les chaudières d'eau. Réaliser la procédure suivante pour remplir les chaudières de façon appropriée:

• Chaudière Café
L'eau coule directement dans la chaudière à café dès que les robinets du conduit hydrique et du filtre/dépurateur sont ouverts. Puisque en entrant dans la chaudière, l'eau comprimera l'air contenu, il sera nécessaire d'éliminer ou de « purger » l'air de la chaudière du café. Tout l'air doit être éliminé pour effectuer la complète saturation de l'ensemble « chaudières-groupes ». Pour enlever l'air de la chaudière, pour « purger les groupes », il faudra enlever le plan des tasses du plan supérieur de la machine. Avant d'enlever les grilles du plan des tasses du plan supérieur de la machine, enlever les vis qui fixent le plan tasses et le retirer. Après cela, la surface supérieure des groupes apparaîtra. Dévisser les vis de purge une à une (Fig. 4)

pour laisser sortir l'air jusqu'à ce que l'eau coule de dessous la tête de la vis.

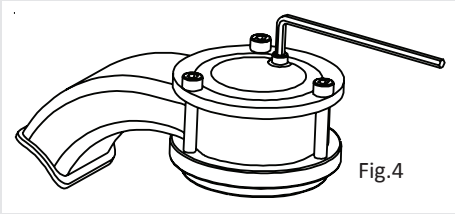


Fig.4

Serrer la vis pour faire en sorte que l'eau s'arrête de couler. Si elle est trop serrée, elle peut abîmer le joint d'étanchéité et la couverture du groupe. Répéter cette procédure pour tous les groupes. Une fois que tout l'air est enlevé de la machine à café, réinstaller le plan tasses en suivant les instructions précédentes en sens inverses.

• Chaudière à Vapeur
En mettant l'interrupteur général (partie 1 à la Figure 1) sur la position "1" ou ON, on mettra en marche le mesureur automatique de niveau de la chaudière de service en activant l'électrovanne pour le remplissage automatique et la pompe électrique. Cela remplira la chaudière de service jusqu'à un niveau établi et l'arrêtera lorsqu'elle sera pleine.

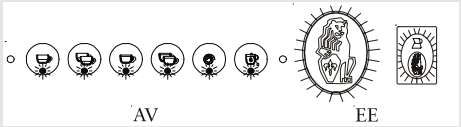
N.B.: Il se peut que l'air contenu dans la chaudière de service accumule une certaine pression (comme cela peut être détecté sur l'échelle du manomètre – partie parte 2 fig. 1), par effet de l'arrivée de l'eau ; cette « fausse » pression doit être éliminée en ouvrant les vaporisateurs (Partie 8, Fig. 1).

b) Allumage de la Machine à Café
Après avoir effectué ces opérations, vérifier l'écran. Le message suivant doit apparaître : « Chaudière du café pleine ? » Appuyer sur Enter pour confirmer que les procédures précédentes ont été complétées. C'est seulement après cette confirmation que les résistances électriques commencent à fonctionner. L'installation est maintenant terminée et la machine à espresso va atteindre la température de fonctionnement.

2) En l'attente que la Machine à Café atteigne la Température réglée
Pendant ce temps, l'aiguille du manomètre de la chaudière à café peut indiquer 14-15 bars. Cela peut avoir lieu à chaque fois que l'élément chauffant est activé. Dans ce cas, il est nécessaire de régler la vanne d'expansion (Fig.3) de façon telle que la pression ne puisse jamais dépasser 11-12 bars. Dans des conditions normales

de fonctionnement, le manomètre de la chaudière à café peut indiquer n'importe quelle valeur entre 0-12 bars. A la distribution, la pression doit être réglée sur 9 bars.
Lorsque la chaudière de service atteint la température de fonctionnement, la lumière sur le bouton de distribution du thé s'allumera.

Lorsque la machine à espresso est prête à fonctionner, toutes les lumières sur le clavier seront allumées.



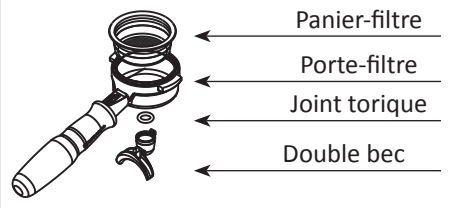
3) Distribution lors de la première installation
Une fois que les procédures de première installation reportées précédemment sont terminées et avant de procéder aux distributions de Café, Eau Chaude et Vapeur, suivre les indications suivantes:

- Installer les porte-filtres en les insérant dans chaque groupe et en les tournant comme décrit dans la notice d'utilisation; chaque groupe de café doit ensuite distribuer de l'eau pendant au moins 2 minutes;
- Distribuer de la vapeur pendant au moins une minute par les deux buses vapeur présentes sur la machine;
- Distribuer de l'eau chaude pendant une durée de temps nécessaire à prélever de la chaudière relative:

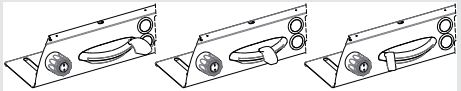
- au moins 1 litre pour une machine à un/deux groupes
- au moins 2 litres pour une machine à trois groupes
- au moins 3 litres pour une machine à quatre groupes

4) Insertion des Porte-filtres
Installer les porte-filtres en les insérant dans le groupe et faire tourner la poignée de gauche à droite. Lorsque les porte-filtres sont insérés de façon appropriée, on peut appuyer sur l'un des boutons de distribution pour lancer le flux d'eau à travers le porte-filtre. On doit laisser passer l'eau chaude à travers les porte-filtres quelques secondes à chaque fois de façon à obtenir un réchauffement anticipé du porte-filtre.
N.B.: Il est important de laisser les porte-filtres installés dans la machine à espresso lorsqu'elle ne marche pas. Le porte-filtre doit être réchauffé jusqu'à ce qu'il soit prêt à fonctionner correctement dans le processus de distribution.

5) Pompe à Eau
Lors de la distribution du café, vous pouvez ajuster la pression de la pompe en tournant la vis du by-pass (sous la fiche située sur le côté où la pompe est branchée à l'alimentation électrique) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression, et dans le sens contraire pour la diminuer. Ajuster la pression uniquement quand il y a au moins un groupe qui distribue du café.
Note: Quand l'élément chauffant dans la chaudière du café est en marche, l'eau se dilate, en augmentant la pression de démarrage. Une fois la pression maximale atteinte, la valve d'expansion (de sécurité) devrait commencer à fonctionner en évacuant des gouttes d'eau, afin d'éviter que la pression ne dépasse 11-12 bar.
Dans le cas où la pression dépasserait 12 bar, vous devez ajuster la valve d'expansion en dévissant légèrement le couvercle. Si cela ne suffit pas, enlever la valve et la nettoyer de tout dépôt de calcaire. Cette solution s'applique aussi dans la cas où la valve resterait ouverte en position d'écoulement (par ex. la pression ne peut pas augmenter jusqu'à 8 bar environ)



6) Distribution de café
A ce niveau-là, il est possible d'enlever l'un des porte-filtres pour faire un café espresso. Mettre le café moulu dans le filtre spécifique: 1 dose (environ 6-7g) pour le petit filtre, 2 doses (environ 12-15g) pour le filtre le plus grand. Presser le café moulu à l'aide du tasseur fourni, et engager de nouveau le porte-filtre sur le bas du groupe, puis appuyer sur un bouton (modèle AV) pour commencer la distribution du café, ou déplacer le levier du paddle (modèle MP, voir image ci-dessous).



Note: Certains baristas considèrent qu'il est important de presser le bouton de distribution de café avant d'installer le porte-filtre, pour que l'eau puisse nettoyer toute l'huile de café et les particules restantes sur le groupe. Certains répètent l'opération après la distribution de café pour la même raison. N'hésitez pas à faire différents essais afin de trouver la meilleure procédure pour vous.

7) Contrôle du processus de distribution en utilisant la programmation des Doses.
Cette machine pour le café espresso permet la programmation volumétrique de chacun des 4 boutons sur chaque groupe (numération de gauche à droite).
Consulter le Manuel de Programmation du Logiciel pour de plus amples instructions.

8) Notes Générales Pour La Préparation Du Café
Les porte-filtres doivent rester chauds étant donné qu'ils sont plus bas que le groupe et sont partiellement isolés de celui-ci à cause du joint en caoutchouc se trouvant entre eux. Tout cela peut s'obtenir en laissant les porte-filtres insérés dans la machine également lorsqu' elle n'est pas en phase de distribution. Les porte-filtres peuvent également être réchauffés activement. Ce processus peut être réalisé en activant un des boutons de distribution pour faire couler l'eau bouillante à travers le porte-filtre puis en interrompant le flux d'eau. Il est important de se souvenir que le café laissé dans les filtres doit être enlevé seulement lorsqu'il faut préparer une autre tasse. C'est seulement là qu'il faut mettre une dose de café fraîchement moulu dans le filtre.
La dimension des particules de café moulu est extrêmement importante pour préparer une bonne tasse de café, mis à part le mélange de café utilisé. La mouture idéale peut être déterminée en préparant différents cafés et en utilisant une quantité de café que l'on utiliserait normalement pour chaque tasse (nous conseillons au moins 6 grammes). La meilleure mouture est celle qui fait couler le café du bec des porte-filtres, ni trop lentement, goutte-à-goutte, ni trop vite. Une règle générale est que la double dose devrait produire environ 2x 30cc d'espresso en environ 25 secondes.

⚠ ATTENTION ⚠

NE PAS ENLEVER LE PORTE-FILTRE PENDANT QUE LE GROUPE CORRESPONDANT DISTRIBUE DES LIQUIDES CHAUDS. LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

IMPORTANT
Pour améliorer la gamme de saveurs de l'espresso, la température de l'eau dans la chaudière, et donc des groupes, peut éventuellement être augmentée ou baissée grâce à l'écran numérique. (Consulter le manuel de programmation du logiciel pour des instructions plus détaillées).

5. Préparation des Autres Boissons Chaudes

1) Préparation du lait

Avant CHAQUE utilisation de vapeur procéder à une distribution à vide pour garantir l'évacuation de l'éventuelle condensation aqueuse qui s'est formée à l'intérieur de la buse. Après quoi continuer comme décrit dans la notice d'utilisation.

Plonger l'un des deux becs à vapeur (partie 8 fig. 1) qui sont reliés au robinet du vapeur, dans le liquide à réchauffer, faire tourner la poignée (partie 9 fig. 1), progressivement jusqu'à ce que la vapeur sorte peu à peu du vaporisateur situé à l'extrémité du bec.

La vapeur apportera de la chaleur au liquide en augmentant la température jusqu'au point d'ébullition.

Faire attention à ne pas faire déborder le liquide afin d'éviter de graves brûlures.

Pour obtenir la mousse de lait nécessaire à la préparation des cappuccinos, suivre les étapes suivantes :

• Mettre le récipient à moitié plein de lait sous le bec à vapeur, ouvrir le robinet et porter le lait à une température allant jusqu'à 65-70°C.

• Baisser le récipient de façon à ce que l'extrémité de vaporisateur se trouve sous la surface du lait; à ce moment-là, monter et descendre le récipient pour que la pointe du bec s'enfonce encore plus puis remonte jusqu'à ce qu'on obtienne la mousse voulue. On peut donc verser ce lait dans une tasse contenant un espresso chaud et on obtiendra ainsi une tasse de cappuccino frais.

Afin d'éviter que le liquide réchauffé soit réaspiré par la chaudière à vapeur, il est conseillé de purger le robinet de vapeur et le bec de vapeur en ouvrant le robinet pendant quelques secondes et faire sortir à « vide » la vapeur de l'extrémité du bec à vapeur. Si cette opération n'est pas effectuée, cela peut causer le passage du liquide réchauffé du récipient du liquide réchauffé à la chaudière de service (par les décompressions déterminées par le refroidissement des composants). Cette condition est à éviter puisqu'elle donne lieu à la remontée de lait dans la chaudière à vapeur.

2) Préparation du thé et autres boissons chaudes

Il est possible d'enlever de l'eau chaude par le bec fixe (partie 10 fig. 1). Pour laisser sortir l'eau chaude, appuyer sur le bouton qui ouvre la distribution de l'eau pour le thé sur le groupe tout à droite

Ce bouton règle la fourniture d'eau chaude. Le volume d'eau fourni peut être réglé par l'écran (cf. le Manuel de Programmation Logiciel pour des plus amples instructions). La température de l'eau fournie peut être réglée grâce à la vanne de mélange sous la couverture se trouvant à droite de la machine à espresso.

6. Entretien Préventif et Nettoyage Hebdomadaire

⚠ ATTENTION ⚠

CETTE MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE DE MANIÈRE À CE QUE LE PERSONNEL TECHNIQUE PUISSE FACILEMENT Y ACCÉDER POUR UN ÉVENTUEL ENTRETIEN.

⚠ ATTENTION ⚠

LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE PLONGÉE DANS L'EAU, NI ECLABOUSSÉE POUR LA NETTOYER. POUR LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, PRIÈRE DE SUIVRE TRÈS ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-DESSOUS.

1) Nettoyage des groupes et des petits puits

- Mettre une cuillère de poudre détergente pour machines à café dans le filtre fermé fourni avec la machine et fixer ce dernier sur le groupe à rincer en utilisant un porte-filtre normal.
- Actionner le programme de rinçage automatique (lavage par jet) (cf. le Manuel de programmation logiciel pour avoir plus d'informations détaillées.)
- Nettoyer le groupe en utilisant un filtre normal en y faisant couler l'eau chaude plusieurs fois.

2) Nettoyage des filtres et des porte-filtres

- Mélanger 2 ou 3 cuillères de poudre détergente pour machines à café à environ ½ litre d'eau dans un récipient résistant au calcaire et porter à ébullition.
- Immerger les filtres et porte-filtres dans la solution préparée et les laisser

⚠ ATTENTION ⚠

N'ENLEVEZ JAMAIS LE PORTE-FILTRE PENDANT QU'IL EST EN PHASE DE DISTRIBUTION. CETTE OPÉRATION EST TRÈS DANGEREUSE, CAR LA PRESSION PRÉSENTE DANS LE FILTRE "AVEUGLE" PEUT PROVOQUER DES GICLÉES VIOLENTES D'EAU CHAUDE ET LÉGÈREMENT CAUSTIQUE, GICLÉES QUI PEUVENT CAUSER DES GRAVES BRÛLURES. LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°F / 52°C PEUT CAUSER INSTANTANÉMENT DE GRAVES BRÛLURES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

entièrement à tremper pendant environ 30 minutes.

- Nettoyer abondamment avec de l'eau propre et laisser couler l'eau dans chaque groupe de nombreuses fois avec les filtres en position.
- Faire un café et le jeter de façon à éliminer les éventuelles saveurs désagréables.

3) Nettoyage de la cuvette de décharge

Enlever la grille de support des tasses au moins deux fois par semaine et nettoyer, retirer le bac de collecte de l'eau de vidange et nettoyer soigneusement. Inspecter et rincer également le bac de vidange et éliminer les restes de café moulu.

4) Nettoyage de l'enveloppe

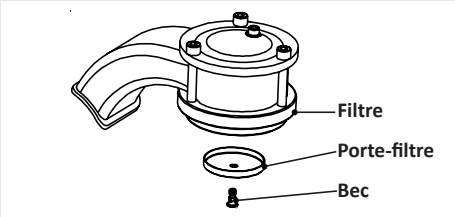
Frotter avec un chiffon humide non abrasif les surfaces en acier inoxydable en le passant dans le sens du satinage. Ne pas utiliser d'alcool ou de solvants sur les parties imprimées ou peintes afin d'éviter de les abîmer.

5) Nettoyage du bec à vapeur et du bec à eau chaude

Les becs à vapeur doivent être nettoyés immédiatement après avec un chiffon humide et en produisant un jet de vapeur afin d'éviter la formation d'incrustations à l'intérieur des becs, ce qui pourraient altérer la saveur des autres boissons. Les becs à eau chaude doivent être nettoyés périodiquement avec un chiffon humide.

6) Nettoyage des petites douches de distribution (filet d'infusion)

Par effet des opérations d'évacuation du porte-filtre (après la distribution de café),



il se peut que de petits résidus de poudre de café bouchent progressivement la grille de diffusion.

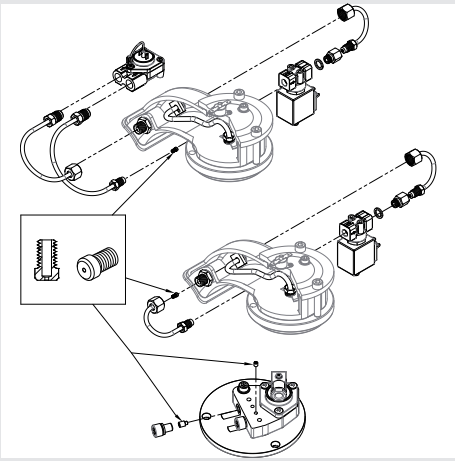
Pour la nettoyer, il faut l'enlever en dévissant les vis qui retiennent la grille. Mélanger 2 ou 3 cuillère de poudre détergente pour machines à café à ½

litre d'eau dans un récipient résistant à la chaleur et porter le tout à ébullition. Ajuster la grille et la vis du diffuseur dans la solution et les laisser dans l'eau pendant environ 30 minutes. Rincer soigneusement sous l'eau propre. Installer e laisser couler l'eau chaude dans chaque groupe plusieurs fois.

⚠ ATTENTION ⚠

AFIN D'ÉVITER DES FÊLURES OU DES FUITES: NE PAS ENTREPOSER NI INSTALLER LA MACHINE À CAFÉ DANS DES ENDROITS OÙ LA TEMPÉRATURE PEUT GELER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE OU DU SYSTÈME HYDRAULIQUE.

7) Nettoyage du gicleur



Le gicleur (ou réducteur) sur un couvercle du groupe GB5 peut être situé sous l'électrovalve. Afin d'accéder au gicleur, vous devez d'abord couper l'eau sur la machine et dé-pressuriser la chaudière à café.

Pour enlever l'électrovalve, vous devrez disposer d'une clé Allen de 4mm. Dévisser les deux vis Allen, et soulever le corps de l'électrovalve du couvercle du groupe. Faire attention à ne pas perdre les deux joints toriques. Le gicleur peut être enlevé de son logement dans le couvercle du groupe à l'aide d'une clé Allen de 2mm.

Nettoyer le gicleur avec une solution détartrante douce et/ou du fil métallique fin (comme une corde de guitare).

Re-assembler est le contraire de dés-assembler.

IMPORTANT

Si la machine n'a pas été utilisée pendant plus de 8 heures ou, dans tous les cas, après de longues périodes d'arrêt, il et nécessaire, pour utiliser la machine à son potentiel maximum, d'effectuer certains cycles de nettoyage avant de distribuer les boissons comme indiqué ci-après:

- Groupes: insérer les porte-filtres dans les groupes, et faire s'écouler l'eau à travers ceux-ci pendant au moins deux minutes.
- En veillant à ne pas se brûler, tourner chaque buse à vapeur pendant au moins une minute.
- Tourner la valve de l'eau chaude pendant le temps nécessaire pour permettre de brasser les quantités d'eau suivantes:
  - Au moins 1 litre pour une machine à 1/2 groupe
  - Au moins 2 litres pour une machine à 3 groupes
  - Au moins 3 litres pour une machine à 4 groupes

Si la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes de temps, il est conseillé de suivre les indications de sécurité:

- Débrancher la machine du réseau hydrique ou interrompre le raccordement de l'eau au moyen d'un bouchon.
- Débrancher la machine du réseau électrique.

⚠ ATTENTION ⚠

SI LES INSTRUCTIONS MENTIONNÉES CI-DESSUS NE SONT PAS RESPECTÉES, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES À PERSONNES ET CHOSES.

S'il est nécessaire de stocker la machine pour de longues périodes, vidanger toutes les chaudières.

7. Mise hors Service et Démolition

1) Mise hors service et démolition

En premier, mettre en place l'interrupteur général en position "OFF" ou "0".

Débrancher l'électricité
Débrancher la machine à espresso du réseau électrique en éteignant l'interrupteur du circuit ou le dispositif de protection du circuit. Débrancher le fil d'alimentation. Enlever le fil d'alimentation du moteur de la pompe de l'eau.

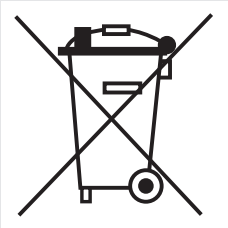
Débrancher du réseau hydrique
Fermer la distribution de l'eau en fermant le robinet situé sur l'installation hydrique en amont de la fixation du filtre/dépurateur de l'eau. Enlever le tube flexible qui raccorde la machine à espresso à la pompe de l'eau. Enlever le tube en plastique renforcé sur la connexion de l'évacuation.

À ce niveau, la machine peut être enlevée du bar en faisant attention de ne pas la faire tomber et de ne pas se faire prendre les doigts.

La machine est composée de différent matériaux et si l'on ne souhaite donc pas la remettre en marche, il faut l'envoyer à une société d'élimination qui sélectionnera les matériaux qui peuvent être recyclés et éliminera les autres.

Les normes en vigueur considèrent l'abandon de cette machine sur le sol public ou sur une propriété privée comme une action illégale.

Avis recyclage: Avertissements pour la Protection de l'environnement.
Les vieux appareils électriques sont des matériaux précieux et ne font pas partie des déchets domestiques normaux !
Nous demandons à nos clients de bien vouloir participer à la protection de l'environnement et des ressources et de livrer le présent appareil aux centres de collecte compétents présents sur le territoire.



8. Opérations Programmées de Maintenance et de Contrôle

Ces opérations viennent s'ajouter aux opérations d'Entretien et de Nettoyage Périodique telles que spécifiées au Chapitre 7

Les Opérations suivantes de Maintenance et de Contrôle doivent être effectuées périodiquement par le personnel technique qualifié. Le temps nécessaire pour l'entretien périodique est déterminé par la quantité quotidienne de fonctionnement et/ou la consommation de café.

N.B. Ces opérations d'entretien périodique ne sont couvertes par aucune garantie.

TOUS LES 3/4 MOIS

- Remplacement des joints du groupe
- Remplacement de la petite douche
- Nettoyage des sondes d'auto-remplissage
- Contrôle du fonctionnement correct de la valve de décompression
- Inspection de la valve d'entrée de l'eau
- Inspection du système d'écoulement (éventuelles fuites ou obstructions)
- Contrôle de la capacité de chaque groupe
- Contrôle des températures
- Contrôle que la pression d'infusion soit à 9bar
- Contrôle du fonctionnement correct de tous les interrupteurs
- Contrôle/annotation de la dureté de l'eau (la garantie n'est pas valide si les paramètres de l'eau ne rentrent pas dans la fourchette spécifiée au chapitre "installation")
- Contrôle de l'état du filtre

Modèle AV:
- Contrôle des volumes de diffusion
- Test de la valeur en ohm du débitmètre (la valeur est acceptable si elle dépasse 1,8 K ohm mais n'excède pas 2,2 K ohm)

Modèle MP:
- Révision de la valve MP

TOUS LES 6/8 MOIS (en plus des précédents)

- Révision des robinets à vapeur

TOUS LES ANS (en plus des précédentes)

- Remplacement les paniers des porte-filtre
- Inspection des noyaux d'électrovalves des groupes
- Inspection de la valve de décompression
- Inspection du pressostat de la chaudière vapeur
- Inspection du compteur
- Inspection de la valve d'expansion
- Inspection des câblages électriques
- Inspection des dispositifs de sécurité des chaudières
- Révision de la soupape de sécurité

TOUS LES 3 ANS (en plus des précédentes)

- Contrôler les conditions internes des chaudières, et si nécessaire, rincer avec un produit nettoyant prévu à cet effet et adapté aux nourritures et boissons d'appareils électroménagers.

9. Guide à la Programmation Logiciel

AV - Index des contenus

AV: introduction à la programmation page 18
Accès à la programmation page 20
Installation initiale page 21
Allumage de la Machine à Café page 22
Procédure d'arrêt page 23

Paramètre Niveau "Barman"
Programmation des Doses page 24
Température Nominale de La Chaudière à Café page 25
Chauffage Tasses page 26
Lecture Doses page 27
Set Horloge page 28
Auto On/Off page 29

Paramètre Niveau "Technique"
Langue page 30
Corrections de la Température page 31
Correction Températures Bec à Vapeur Automatique page 32
Doses Totales page 33
Function Crono page 34
Nome Usager page 35
Pré-infusion page 36
Alarme filtre page 37
Remplissage Automatique de la Chaudière de Service page 38
Eau pour le Thé page 40
Réglage de la Pression de la Chaudière de Service page 41
Correction de la Température de la Chaudière de Service page 42
Attribution du code niveau technicien page 43
Programmation des Doses page 44
Température Nominale de La Chaudière à Café page 46
Chauffage Tasses page 47
Lecture Doses page 48
Set Horloge page 49
Auto On/Off page 50

Paramètre Niveau Torréfacteur
Credit Café page 52
Compteur Café page 53
Total Cumulatif page 54
Seuil d'Avertissement du Crédit Café page 55
Programmation Prix sur Chaque Bouton page 56
Attribution du Code Niveau Torréfacteur page 57

Procédure pré-programmée De lavage (lavage des groupes) page 58

Guide de Dépannage page 59

EE - Index des Contenus page 61

Description

- Cette machine à espresso a un CPU très puissant et de nombreuses configurations réglables.
- De plus, de nombreux contrôles de retour d'information sont utilisés dans la machine à espresso pour identifier les problèmes qui devraient éventuellement se présenter.
- Vous trouverez ci-après une brève introduction aux commandes, à l'écran d'affichage et de leur façon d'interagir avec l'opérateur.

Affichage Numérique

L'écran d'affichage numérique est un écran illuminé de 2 lignes de 16 caractères. L'écran d'affichage permet à l'opérateur d'interagir avec la machine à café espresso pour changer visuellement les valeurs des paramètres. De plus, l'écran fournit à l'opérateur des informations importantes. Différents avertissements peuvent apparaître sur l'écran pour attirer l'attention de l'opérateur sur une condition imprévue ou une anomalie. De plus, sur l'écran de simples messages apparaissent et avertissent l'opérateur que l'opération a été lancée ou qu'il est nécessaire de commencer un processus.

Le Clavier de Programmation est toujours situé à côté des commandes du groupe 1 (en partant de gauche). Voici les boutons utilisés pour changer les valeurs entre les paramètres configurables.

Le bouton et sono usati per cambiare i valori dei singoli parametri.

Le bouton est utilisé pour passer d'un paramètre à un autre. De plus, ce bouton confirme certaines valeurs des paramètres.

Le bouton est utilisé pour confirmer les valeurs des paramètres.

Le bouton est utilisé pour accéder à la programmation.

Le bouton est utilisé pour allumer et éteindre la machine à café. En outre, ce bouton peut être utilisé pour quitter le mode de programmation.

Programmation

Description

• Pour changer un paramètre pouvant être configuré par l'opérateur, il faut entrer dans le Mode Programmation.
• Dentro la modalità Programmazione vi sono vari livelli che permettono la limitazione di specifici parametri a seconda della password inserita.

Les trois niveaux de programmation sont les suivants:

• **Niveau Barman** - Aucun code n'est nécessaire. Nombre limité de paramètres disponibles.
• **Niveau Technique -** Code nécessaire du technicien. Les paramètres du niveau Barman plus d'autres paramètres sont disponibles.
• **Niveau Torréfacteur -** Code obligatoire pour le Torréfacteur. Une série de paramètres est disponible seulement pour ceux qui insèrent ce code.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et laisser le bouton du Clavier du groupe 1 enfoncé. Environ 5 secondes après, le message suivant apparaîtra.
Programmation des Doses	**2** Il s'agit du niveau Barman. Appuyer sur le bouton pour faire défiler les paramètres disponibles.
	3 Une fois finie, appuyer pour sortir du mode programmation.
LaMarzocco 09:30	**4** Appuyer et laisser le bouton du groupe 1 enfoncé. Après environ 10 secondes, le message suivant apparaît.
Password ?????	**5** Utiliser une combinaison des boutons suivants (les 5 premiers boutons sur le clavier du groupe 1) Insérer le code adéquat de 5 chiffres.
	6 Les paramètres disponibles après avoir inséré le code dépendent du code inséré. Si l'on insère le code du Technicien, alors les paramètres du niveau technicien seront à disposition, etc…Appuyer pour faire défiler les paramètres disponibles.
	7 Une fois terminé, appuyer pour sortir du mode programmation.

Installation Initiale

Description

• Voici le message initial qui apparaît dès que la machine à espresso est installée.

• **NOTE:** si la machine a été mise en service par le distributeur local, ce premier message n'apparaîtra pas.

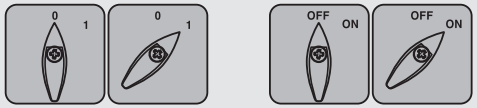
Display	Procédure de fonctionnement
First installat. Enter to confirm	**1** Appuyer le bouton ENTER du clavier du groupe 1 pour confirmer qu'il s'agit de l'installation initiale de cette machine à espresso.
OFF 09:30	**2** Consulter la section "Allumage Machine à Espresso" pour continuer

Allumage de la Machine à Café

Description

• Voici la procédure pour alimenter la machine à café.
• Suivre les procédures soigneusement pour éviter d'endommager la machine à café.

NOTE: Si le message "First Installat. Enter pour conf." Sur l'écran, aller à la page précédente intitulée "installation initiale".

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Mettre en place l'interrupteur générale sur "1" ou ON. 
LaMarzocco Rev. 1.09	**2** Pendant peu de temps, le message apparaîtra sur la gauche. Ce message indique le numéro de la version du logiciel de cette machine à café.
OFF 09:30	**3** Pour compléter le processus d'allumage, appuyer sur le bouton ON/OFF et le message suivant apparaîtra. La machine commence automatiquement à remplir la chaudière vapeur jusqu'à ce qu'elle soit pleine. L'écran d'affichage demande si le processus de de purge de l'air de la chaudière du café est complété. Lorsque ce processus est terminé, appuyer sur le bouton enter. Si le message vidéo ne change pas, attendre jusqu'à ce que la chaudière soit complètement pleine et réessayer.
LaMarzocco 09:30	**4** La machine à espresso est maintenant allumée et il faut voir l'un des deux messages suivants.
Boiler: ■□■ 09:30	**5** Quand la machine à espresso atteint la température d'exercice, les DELs s'allumeront sur tous les claviers en indiquant que la machine à espresso est prête à être utilisée.

⚠ ATTENTION ⚠

TENSION DANGEREUSE: DÉCONNECTER AVANT D'OPÉRER SUR LA MACHINE

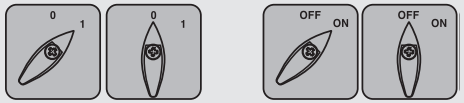
Procédure d'Arrêt

Arrêt de la Machine à Café

Description

• Ci-après, la procédure pour éteindre la machine à espresso.
• Suivre soigneusement les procédures pour éviter des dommages à la machine à espresso.

• Cette machine a deux configurations d'arrêt:
- Une configuration désactive tous les composants dans la machine espresso.
- L'autre désactive l'alimentation à toute la machine espresso.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Ci-après, la procédure pour éteindre en toute sécurité la machine à espresso.
LaMarzocco 09:30	**2** Appuyer et enfoncer (ON/OFF) le bouton (environ 3 secondes). L'écran d'affichage change pour indiquer ce qui suit:
LaMarzocco 09:30	**3** Réglage d'arrêt (OFF) utilisé dans les conditions normales de fonctionnement. OFF 09:30
OFF 09:30	**4** Durant l'entretien ou d'autres conditions de garantie, l'interrupteur principal doit être placé sur "0" ou OFF.
	
	5 La machine à espresso est éteinte et l'écran doit être sans indications. Il est important de suivre cette procédure lorsque l'on éteint la machine. Le non-respect de cette condition peut causer des dommages aux composants électroniques.

⚠ ATTENTION ⚠
TENSION DANGEREUSE: DÉCONNECTER AVANT D'OPÉRER SUR LA MACHINE

Programmation des Doses

Description

• Ce paramètre permet de personnaliser claque bouton du clavier avec des quantités de volume d'eau différentes entre elles.

• Le programme sauvegardé est un numéro. Ce numéro se réfère au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie au CPU. Dès que le nombre programmé d'impulsions est reçu par le CPU, le flux d'eau est arrêté.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 5 secondes):
Programmation des Doses	**2** Appuyer à nouveau sur le bouton du clavier du groupe 1. Les lumières sur les 4 premiers boutons s'allumeront et la lumière sur le bouton continu commencera à clignoter. La lumière clignotante inique le bouton se trouve en mode programmation.
	3 Dans le mode programmation, appuyer sur un des 4 premiers boutons. Lorsque la quantité d'eau voulue est distribuée, appuyer à nouveau sur le même bouton pour arrêter le flux d'eau.
	4 Une fois que les 4 premiers boutons ont été programmés, appuyer sur le bouton pour sortir du mode programmation.
	5 Pour programmer la touche de distribution d'eau pour le thé, répéter la procédure 1, puis presser la touche sur le panneau de commande correspondant que l'on désire programmer. Lorsque la lumière commence à clignoter, presser la touche . Lorsque la quantité d'eau désirée aura été distribuée, presser à nouveau la touche pour arrêter l'écoulement d'eau. Une fois terminé, presser pour sortir du mode programmation.
	REMARQUE: La programmation achevée pour le panneau de commande du groupe 1 sera copiée sur tous les panneaux de commande suivants. Si l'on désire une programmation ultérieure pour les panneaux de commande suivants, suivre la procédure 1 et 2 en remplaçant le bouton du groupe1 par celui relatif au panneau de commande à personnaliser pour la procédure 2.

Paramètre Niveau Barman

Température Nominale de la Chaudière Café

Description

- Ce paramètre est configuré en usine à une température nominale préconfigurée.
- La température configurée de ce paramètre diffère de la température effective de l'eau qui va du groupe vers le café.
- La température de la chaudière est mesurée au point le plus sensible de la chaudière lorsque la fluctuation de la température est au maximum.
- La température de l'eau qui sort de la tête du groupe est maintenue constante par l'intermédiaire de la masse structurale du groupe. Même si la température de la chaudière peut varier de quelques degrés, la température de l'eau qui sort du groupe est constante.
- Pour configurer la température d'une machine espresso, il est important de mesurer la température de l'eau qui sort du groupe.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 5 secondes):
Programmation des Doses	**2** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (une fois):
Temperatures Chaudieres Cafe	**3** Appuyer sur le ENTER bouton pour sélectionner la chaudière du café dont on désire changer la température.
Chaudieres Cafe1 90.5°C 91.6°C	**4** Presser la touche - ou + pour changer la température de la chaudière visualisée. La température mesurée apparaît sur la gauche et la température configurée apparaît sur la droite de l'afficheur. Une fois la température sélectionnée presser la touche ENTER pour confirmer la sélection.
	5 Répéter la procédure 5 pour toutes les chaudières suivantes (si installées)
	6 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Chauffe-Tasses

Description

• Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer ou de désactiver le schéma de réchauffement des tasses.
• Le chauffe-tasses est une option que l'on commande à l'usine, non disponible aux USA & au Canada.

• De plus amples configurations sont disponibles aux paramètres de niveau usine dans "Durées de Réchauffement des Tasses.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 5 secondes):
Programmation des Doses	**2** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (deux fois):
Chauffage Tasses DESACTIVE	**3** Appuyer sur le − ou + pour passer de ACTIVE à DESACTIVE. Lorsque la condition voulue apparaît, appuyer ENTER pour confirmer.
	4 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètre Niveau Barman

Lecture Doses

Description

• Ce paramètre permet à l'utilisateur de réexaminer les dose totales distribuées pour chaque bouton.
• Le nombre affiché sur l'écran indique le total du nombre de fois où un bouton a été activé.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 5 secondes):
Programmation des Doses	**2** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (trois fois):
Lecture Doses presser + ou -	**3** Appuyer sur le bouton ou pour faire défiler les valeurs de chaque bouton.
	4 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Réglage de l'Horloge

Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de régler l'heure du jour et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé par le paramètre "Auto On/Off"

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 5 secondes):
Programmation des Doses	**2** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (quatre fois):
Set Horloge 09:30 Mardi	**3** La valeur de l'heure doit clignoter. Appuyer sur le bouton − ou + pour changer l'heure.
	4 Appuyer sur le bouton ENTER pour changer la valeur des minutes et de nouveau pour changer la valeur du jour de la semaine. Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètre Niveau Barman

Auto On/Off

Description

• Ce paramètre permet à l'utilisateur de programmer la machine à espresso jusqu'à ce qu'elle s'allume à une heure établie et s'éteint à une autre heure établie.
• Cette fonction permet également de laisser la machine à espresso éteinte pendant une journée de fermeture constante.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 5 secondes):
Programmation des Doses	**2** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (cinquième fois):
Auto On/Off On: --.--	**3** La valeur de l'heure doit clignoter. Appuyer sur le bouton − ou + pour changer l'heure du moment d'allumage "ON".
	4 Appuyer sur le bouton ENTER pour changer la valeur des minutes. Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.
Auto On/Off Off: --.--	**5** Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER des heures pour l'heure d'arrêt "OFF". Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.
	6 Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER des minutes pour l'heure d'arrêt "OFF". Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.
Jour de Repos ----------	**7** Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER pour changer la valeur du jour de fermeture "Jour de repos". Suivre le passage 3 pour changer cette valeur.
	8 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Langue

Description

• Ce paramètre permet au technicien de changer la langue de l'écran.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton oU pour changer la langue sur l'écran. Langues disponibles: italien, Français ou allemand. Une fois que la langue a été sélectionnée, appuyer sur le bouton pour confirmer la sélection.
	4 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant ou appuyer pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Technique

Corrections de la Température

Description

• Ce paramètre permet au technicien de régler la température de chacune des chaudières de café.
• Il est plus simple d'effectuer cette procédure avec l'aide d'un appareil de mesure de la température externe qui mesure l'eau qui sort du groupe au point de contact avec le café.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (une fois):
Correction Temp. Chaudieres Cafe	**4** Appuyer sur le bouton ENTER du clavier du groupe 1 une fois et le message suivant apparaît:
Chaudiere Cafe 1	**5** Appuyer sur le bouton - ou + pour régler la température, plus faible ou plus forte. Chaque cran est égal à 0,5° C. Une fois que le réglage voulu a été fait, appuyer sur le ENTER bouton pour confirmer et avancer à la chaudière suivante (si elle est présente).
	6 Répéter la procédure 5 pour toutes les chaudières suivantes.
	7 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Correction Température Bec à Vapeur Automatique

Description

• Lorsque le paramètre Bec à vapeur est réglé sur ACTIVE, ce paramètre entre en fonction.
• Pour mesurer précisément la température du lait, il faut utiliser un appareil de mesure de la température externe. Les changements des valeurs contenus dans ce paramètre doivent être faits en fonction de l'appareil de mesure de la température externe.
• Il est possible d'installer deux becs de vaporisation bec à Vapeur; Bec à vapeur 1 et bec à Vapeur 2. Chaque bec à vapeur fonctionne indépendamment et doit être réglé séparément.
• S'il n'est pas possible d'atteindre le réglage de température voulu, s'adresser au concessionnaire local La Marzocco afin qu'il puisse identifier la solution pour cet inconvénient.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton (MODE) du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (deux fois):
Correzione Temp. Lancia vapore	**4** Appuyer sur le bouton (ENTER) du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaît:
Lancia Vapore 1 ■■■■■■■■□□□□□□□□	**5** Appuyer sur le bouton (-) ou (+) pour régler la température plus faible ou plus élevée. Chaque écran est égal à 0,1° C. Après avoir fait la configuration voulue, appuyer sur le (ENTER) bouton pour confirmer.
Lancia Vapore 2 ■■■■■■■■□□□□□□□□	**6** Répéter la procédure 5 pour régler la température Autovapeur 2 (si elle est présente).
	7 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant (MODE) ou appuyer (ON/OFF) pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Technique

Total Doses

Description

• Ce paramètre garde le compte de chaque dose qui est produite avec cette machine à espresso.
• Ce nombre peut être une référence importante en cas de dépannage de la machine à espresso.
• Ce nombre ne peut pas être changé ni remis à zéro.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (trois fois):
Total Des Doses 15	**4** Le nombre affiché est le nombre total de doses que cette machine a produites.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Fonction Chrono

Description

• Lorsque ce paramètre est activé, il montre un minuteur qui indique la durée de chaque envoi.
• Le minuteur correspondant est remis à zéro à chaque fois sur le clavier correspondant.

• Lorsque la fonction chrono est activée, elle s'affiche de façon permanente. L'heure du jour ne s'affichera pas lorsque ce paramètre est en fonction.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (quatre fois):
Function Crono DESACTIVE	**4** Appuyer sur le bouton ou pour passer de ACTIVE à DESACTIVE. Lorsque la condition voulue apparaît, appuyer ENTER pour confirmer.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.
	N.B.: Lorsque le paramètre est activé, (ACTIVE), L'Écran se transforme de la façon suivante (nous illustrons ici la version à trois groupes):

Paramètres Niveau Technique

Nom Utilisateur

Description

• Ce paramètre permet au technicien de programmer le nom de l'utilisateur en utilisant jusqu'à 16 caractères.
• Le nom de l'utilisateur s'affiche de façon continue sur la seconde ligne de l'écran
• Le nom de l'utilisateur ne s'affiche pas lorsque la fonction chrono est activée (ACTIVÉE).

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (cinquième fois):
Nom Usager	**4** Le premier caractère du nom de l'utilisateur. Appuyer sur le bouton ou pour changer caractère. Lorsque le caractère voulu s'affiche, appuyer sur le bouton ENTER pour passer au suivant.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.
	Voici la liste des caractères à disposition: ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ0123456789( ) : . , , * + , - . / ! , , # & = ? @ (BLACK SPACE)

Pré-infusion

Description

• Ce paramètre permet au technicien d'activer ou de désactiver la fonction pré-distribution (également appelée pré-infusion).

• Pour al pré-infusion, il y a deux valeurs à régler. T(tot) est la durée totale de pré-infusion. T(on) est la durée totale de temps que la vanne de distribution reste ouverte pendant leT(tot). Le temps d'arrêt (off) est calculé en enlevant T(on) de T(tot).

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (six fois):
Preinfusion DESACTIVE	**4** Appuyer sur le bouton - ou + pour passer de ACTIVE à DESACTIVE. Lorsque la condition voulue apparaît, appuyer ENTER pour confirmer.
Touch.1 Groupe 1 Ttot:20 Ton:10	**5** En choisissant ACTIVE, l'écran affiche les valeurs de T(tot) et T(on) pour chaque bouton. Appuyer sur - ou + pour régler la valeur et appuyer ENTER pour avancer vers la valeur.
	6 Répéter la procédure 5 pour chaque bouton pour le quel on désire activer la pré-infusion. Une configuration de T(tot) = 0 et T(on) = 0 désactive la pré-infusion sur le bouton.
	7 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.
	N.B: L'unité de mesure pour ces valeurs est de 1/10 sec. Il s'agit donc d'une valeur de 10 égale à 1 seconde.

Paramètres Niveau Technique

Alarme Filtre

Description

• Ce paramètre permet au technicien de pré-programmer une alarme qui avertit l'utilisateur lorsque le filtre de l'eau exige une intervention d'entretien ou de remplacement.
• Lorsque le volume programmé d'eau est passé à travers la machine à espresso, le message d'erreur "Alarme filtre" s'affiche.

• La valeur 0 (zéro) désactive le paramètre de l'alarme du filtre.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (sept fois):
Alarme Filtre	**4** Appuyer sur le bouton ENTER du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse
Change Filtre 0 litres	**5** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer le volume de l'eau nécessaire avant l'intervention d'entretien/remplacement du filtre. Une fois terminée, appuyer ENTER pour confirmer.
Rapport 12 cc/sec	**6** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer la porte estimée de l'eau. Normalement cette valeur ne doit pas être changée. Lorsque la valeur voulue apparaît, appuyer ENTER pour confirmer.
	7 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.
	Nota: Pour remettre les fonctions à zéro, éteindre la machine avec le bouton ON/OFF (environ 3 secondes). Après quoi, enfoncer le bouton MODE pendant que vous rallumer la machine en utilisant le bouton ON/OFF.

Remplissage Automatique de la Chaudière de Service

Description

• Ce paramètre permet au technicien de sélectionner l'activation de la pompe de l'eau pendant le cycle de l'autoremplissage de la chaudière de service.
• Uniquement en cas de circonstances insolites, on choisira l'option "sans pompe".
• L'électronique installée dans cette machine à espresso attribue la priorité à la chaudière de distribution de la pression. L'activation du cycle d'autoremplissage pendant le procédé de distribution peut réduire la pression globale de diffusion dans la chaudière de distribution.
• Pendant le cycle d'auto-remplissage, si on choisit une cycle de distribution, le cycle d'auto-remplissage est retardé jusqu'à ce que tous les cycles de distribution soient terminés.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (huit fois):
Remplissage AVEC POMPE	**4** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer entre AVEC POMPE et SANS POMPE. Une fois que la condition voulue s'affiche, appuyer ENTER pour confirmer.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Technique

Remplissage Automatique de la Chaudière de Service

Description

• Ce paramètre permet au technicien d'Activer/Désactiver le remplissage automatique de la chaudière vapeur pendant la distribution de café

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (neuf fois):
Pendant Cafe Arrete Remplis	**4** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer entre Arrete Remplis o Permet Remplis. Une fois que la condition voulue s'affiche, appuyer ENTER pour confirmer.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Eau pour le Thé

Description

- Ce paramètre permet au technicien de sélectionner l'activation de la pompe à eau pendant la distribution de l'eau chaude.
- Quand l'eau chaude est uniquement tirée de la chaudière vapeur, ce paramètre devrait être réglé sur "sans pompe".
- Si la valve optionnelle de distribution d'eau chaude avec température réglable est installée, ce paramètre est réglé sur "avec pompe".

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (dix fois):
Distribution The SANS POMPE	**4** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer entre AVEC POMPE o SANS POMPE. Une fois que la condition voulue s'affiche, appuyer ENTER pour confirmer.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Réglage de la Pression de la Chaudière de Service

Description

• Cette machine à espresso comprend l'option pour un pressostat ou une jauge thermique pour le maintien de la pression dans la chaudière de service.
• Le pressostat est standard sur toutes les machines à espresso. Dans certains cas, on peut utiliser une jauge thermique.
• Le pressostat règle la pression par un pressostat de type à diaphragme.
La pression peut être réglée par une petite vis sur l'interrupteur.
• Lorsqu'une sonde thermique est présente, la pression dans la chaudière est réglée en régulant la température de la chaudière de service grâce à l'écran.
• Étant donné que la température de l'eau saturée est proportionnelle à la pression, il est possible de contrôler la pression de la chaudière de service grâce à la jauge thermique.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Premere e tenere premuto il tasto sulla pulsantiera del gruppo 1 fino a che appare quanto segue (per circa 10 secondi)
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (onze fois):
Type chauf. vap Pressostat	**4** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer la valeur entre Pressostat ou Capteur Temp., appuyer ENTER sur le bouton pour confirmer la sélection. Normalement cette valeur ne doit pas être changée.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.
	N.B.: Lorsque ce paramètre est réglé sur "jauge Temp." (jauge thermique), on active un paramètre supplémentaire appelé "Type Réchauff Vapeur". Lorsque l'on passe de la jauge thermique au Pressostat, il est nécessaire d'éteindre et d'allumer le cycle par l'interrupteur principal pour remettre à zéro la chaudière de service à l'alarme température.

Correction de la Température de Service

Description

• Ce paramètre permet au technicien de régler la pression de la chaudière de service en augmentant ou baissant la température de service.
• Ce paramètre est actif seulement lorsque le paramètre "Type rech. Vapeur" est réglé sur "Jauge Temp".

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (douze fois):
Corr. Temp. Vap.	**4** Appuyer sur le bouton – ou + pour augmenter ou baisser la température. Chaque cran est égal à 0,5° C. Après avoir fait le réglage voulu, appuyer ENTER pour confirmer.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

ATTENTION

La température de saturation de l'eau variera avec la pression atmosphérique de l'environnement. Les tableaux contenus dans ce manuel ont été créés pour la pression atmosphérique au niveau de la mer. La chaudière à café et la chaudière à vapeur contiennent de l'eau à une température élevée.

DANGER

LA CHAUDIÈRE-CAFÉ CONTIENT DE L'EAU À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES. UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU SUPÉRIEURE À 125°C PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES INSTANTANÉES OU LA MORT PAR ÉBOUILLANTAGE.

Paramètres Niveau Technique

Attribution du Code Niveau Technicien

Description

• Ce paramètre permet au technicien de changer le code nécessaire pour accéder aux Paramètres du Niveau technicien. (veuillez noter le mot de passe, car il ne peut pas être réinitialisé)

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (treize fois):
Password Setting	**4** Appuyer sur le bouton ENTER et vous serez invité à insérer le nouveau code: Insérer le nouveau code. Insérer le nouveau code à 5 chiffres en utilisant une combinaison des 5 premiers boutons du clavier du groupe 1.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Programmation des Doses

Description

• Ce paramètre permet de personnaliser claque bouton du clavier avec des quantités de volume d'eau différentes entre elles.

• Le programme sauvegardé est un numéro. Ce numéro se réfère au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie au CPU. Dès que le nombre programmé d'impulsions est reçu par le CPU, le flux d'eau est arrêté.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (quatorze fois):
Programmation des Doses	**4** Appuyer à nouveau sur le bouton du clavier du groupe 1. Les lumières sur les 4 premiers boutons s'allumeront et la lumière sur le bouton continu commencera à clignoter. La lumière clignotante inique le bouton se trouve en mode programmation.
	5 Dans le mode programmation, appuyer sur un des 4 premiers boutons. Lorsque la quantité d'eau voulue est distribuée, appuyer à nouveau sur le même bouton pour arrêter le flux d'eau. Continuer la même procédure pour tous les boutons dont la programmation est souhaitée.
	6 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Programmation des Doses

Description

• Ce paramètre permet de personnaliser claque bouton du clavier avec des quantités de volume d'eau différentes entre elles.

• Le programme sauvegardé est un numéro. Ce numéro se réfère au nombre d'impulsions que le fluxmètre envoie au CPU. Dès que le nombre programmé d'impulsions est reçu par le CPU, le flux d'eau est arrêté.

Display	Procédure de fonctionnement
	6 our programmer la touche de distribution d'eau pour le thé, répéter la procédure 1, puis presser la touche sur le panneau de commande correspondant que l'on désire programmer. Lorsque la lumière commence à clignoter, presser la touche . Lorsque la quantité d'eau désirée aura été distribuée, presser à nouveau la touche pour arrêter l'écoulement d'eau. Une fois terminé, presser pour sortir du mode programmation. **7** Une fois terminée, continuer le paramètre suivant ou appuyer pour sortir du mode programmation. **REMARQUE:** La programmation achevée pour le panneau de commande du groupe 1 sera copiée sur tous les panneaux de commande suivants. Si l'on désire une programmation ultérieure pour les panneaux de commande suivants, suivre la procédure 1 et 2 en remplaçant le bouton du groupe1 par celui relatif au panneau de commande à personnaliser pour la procédure 2.

Température Nominale de la Chaudière Café

Description

- Ce paramètre est configuré en usine à une température nominale préconfigurée.
- La température configurée de ce paramètre diffère de la température effective de l'eau qui va du groupe vers le café.
- La température de la chaudière est mesurée au point le plus sensible de la chaudière lorsque la fluctuation de la température est au maximum.
- La température de l'eau qui sort de la tête du groupe est maintenue constante par l'intermédiaire de la masse structurale du groupe. Même si la température de la chaudière peut varier de quelques degrés, la température de l'eau qui sort du groupe est constante.
- Pour configurer la température d'une machine espresso, il est important de mesurer la température de l'eau qui sort du groupe.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Numero Gruppi 3	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (quinze fois):
Temperatures Chaudieres Cafe	**4** Appuyer sur le ENTER bouton pour sélectionner la chaudière du café dont on désire changer la température.
Chaudieres Cafe1 90.5°C 91.6°C	**5** Presser la touche − ou + pour changer la température de la chaudière visualisée. La température mesurée apparaît sur la gauche et la température configurée apparaît sur la droite de l'afficheur. Une fois la température sélectionnée presser la touche ENTER pour confirmer la sélection.
	6 Répéter la procédure 5 pour toutes les chaudières suivantes (si installées)
	7 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Technique

Chauffe-Tasses

Description

• Ce paramètre permet à l'opérateur d'activer ou de désactiver le schéma de réchauffement des tasses.
• Le chauffe-tasses est une option que l'on commande à l'usine, non disponible aux USA & au Canada.

• De plus amples configurations sont disponibles aux paramètres de niveau usine dans "Durées de Réchauffement des Tasses".

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (seize fois):
Chauffage Tasses DESACTIVE	**4** Appuyer sur le - ou + pour passer de ACTIVE à DESACTIVE. Lorsque la condition voulue apparaît, appuyer ENTER pour confirmer.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Lecture Doses

Description

• Ce paramètre permet à l'utilisateur de réexaminer les dose totales distribuées pour chaque bouton.
• Le nombre affiché sur l'écran indique le total du nombre de fois où un bouton a été activé.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (dix-sept fois):
Lecture Doses presser + ou -	**4** Appuyer sur le bouton - ou + pour faire défiler les valeurs de chaque bouton.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Technique

Réglage de l'Horloge

Description

- Ce paramètre permet à l'utilisateur de régler l'heure du jour et le jour de la semaine.
- Ce paramètre est utilisé par le paramètre "Auto On/Off"

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (dix-huit fois):
Set Horloge 09:30 Mardi	**4** La valeur de l'heure doit clignoter. Appuyer sur le bouton − ou + pour changer l'heure.
	5 Appuyer sur le bouton ENTER pour changer la valeur des minutes et de nouveau pour changer la valeur du jour de la semaine. Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.
	6 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Auto On/Off

Description

• Ce paramètre permet à l'utilisateur de programmer la machine à espresso jusqu'à ce qu'elle s'allume à une heure établie et s'éteint à une autre heure établie.
• Cette fonction permet également de laisser la machine à espresso éteinte pendant une journée de fermeture constante.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Langue FRANCAISE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (dix-neuf fois):
Auto On/Off On: --.--	**4** La valeur de l'heure doit clignoter. Appuyer sur le bouton - ou + pour changer l'heure du moment d'allumage "ON".
	5 Appuyer sur le bouton ENTER pour changer la valeur des minutes. Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.
Auto On/Off Off: --.--	**6** Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER des heures pour l'heure d'arrêt "OFF". Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.
	7 Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER des minutes pour l'heure d'arrêt "OFF". Suivre le passage 3 pour changer ces valeurs.

Paramètres Niveau Technique

Auto On/Off

Description

• Ce paramètre permet à l'utilisateur de programmer la machine à espresso jusqu'à ce qu'elle s'allume à une heure établie et s'éteint à une autre heure établie.
• Cette fonction permet également de laisser la machine à espresso éteinte pendant une journée de fermeture constante.

Display	Procédure de fonctionnement
Jour de Repos ----------	**8** Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER pour changer la valeur du jour de fermeture "Jour de repos". Suivre le passage 3 pour changer cette valeur. **9** Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Credit Café

Description

• Ce paramètre permet au torréfacteur d'utiliser les crédits de café comme méthode d'achat.
• Ce paramètre a deux réglages; ACTIVE ou DESACTIVE.
• Lorsqu'il est activé, un paramètre supplémentaire dénommé "Crédit restant" se met en fonction. Ce paramètre supplémentaire permet au torréfacteur de café d'insérer une quantité spécifique de crédit pour l'opérateur.
• Lorsque le crédit café est à zéro, le message d'erreur "Crédit Café terminé" s'affiche et les fonctions du clavier sont désactivées.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Credit Cafe ACTIVE	**3** Appuyer sur le bouton ou pour passer d'ACT I VE à DESACT I VE. Lorsque la condition voulue apparaît, appuyer ENTER pour confirmer.
	4 Si l'on sélectionne ACT I VE appuyer sur le bouton ENTER pour accéder aux réglages suivants.
Credit Disponible 0	**5** Appuyer sur le bouton ou pour changer la valeur. Une fois que la valeur voulue s'affiche, appuyer ENTER pour confirmer.
	6 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Torréfacteur

Compteur Café

Description

• Ce paramètre permet au torréfacteur de contrôler les crédits de café utilisés par l'opérateur.
• Ce paramètre peut être remis à zéro.
• Ce paramètre doit être remis à zéro lorsque les nouveaux crédits sont insérés. S'il n'y a que des crédits supplémentaires, la vanne peut rester.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Credit Cafe DESACTIVE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (une fois):
Cafe' Distribues 0	**4** Appuyer sur le bouton pour remettre la valeur à zéro.
Cafe' Distribues RESET ???	**5** Appuyer sur le bouton ENTER pour confirmer qu'il est nécessaire de faire une remise à zéro.
Cafe' Distribues RESET ???	**6** Une fois confirmé, la valeur sera réglée sur zéro.
Cafe' Distribues 0	**7** Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Total Cumulatif

Description

• Ce paramètre permet au torréfacteur de contrôler la quantité totale de crédits de café utilisés par l'opérateur.
• Ce paramètre peut être remis à zéro.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Credit Cafe DESACTIVE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (deux fois):
Total Cafes 0	**4** Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Torréfacteur

Seuil d'Avertissement du Crédit Café

Description

• Ce paramètre permet au torréfacteur d'émettre un nombre pour avertir l'opérateur qui est disponible seulement à une certaine quantité de Crédit. Si le Crédit de café est inférieur ou égal au Seuil d'avertissement, l'erreur "Crédit de café dépassé" s'affiche jusqu'à ce qu'un autre crédit soit ajouté.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Credit Cafe DESACTIVE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (trois fois):
Point Alarme 0 Cafe'	**4** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer la valeur. Une fois que la valeur voulue s'affiche, appuyer ENTER sur le bouton pour confirmer.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Programmation Prix sur Chaque Bouton

Description

• Ce paramètre permet au torréfacteur d'utiliser les crédits de café comme méthode d'achat.
• Ce paramètre a deux configurations; ACTIVE ou DESACTIVE.
• Lorsqu'il est activé, un autre paramètre appelé "Total Café" est mis en fonction. Ce paramètre supplémentaire permet au torréfacteur d'insérer une quantité spécifique de crédit pour l'opérateur.
• Lorsque le crédit de café est à zéro, l'erreur "Crédit café Terminé" s'affiche et les fonctions sont désactivées.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Credit Cafe DESACTIVE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (quatre fois):
Programmation Prix Touches	**4** Appuyer sur le bouton MODE aux configurations de ce paramètre.
Touch.1 Groupe1 OFF Cafe'	**5** Appuyer sur le bouton − ou + pour changer la valeur voulue, appuyer ENTER sur le bouton pour confirmer.
	6 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Paramètres Niveau Torréfacteur

Attribution du Code Niveau Torréfacteur

Description

• Ce paramètre permet au torréfacteur de changer le code nécessaire pour accéder aux paramètres de niveau du torréfacteur. (veuillez noter le mot de passe, car il ne peut pas être réinitialisé)

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Appuyer et enfoncer sur le bouton du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (pendant environ 10 secondes):
Password ?????	**2** Insérer le code du technicien à 5 chiffres sur le clavier du groupe 1. Après l'acceptation, le message suivant apparaît:
Credit Cafe DESACTIVE	**3** Appuyer sur le bouton MODE du clavier du groupe 1 jusqu'à ce que le message suivant apparaisse (cinquième fois):
Password Setting	**4** Appuyer sur le bouton MODE et vous serez invité à insérer le nouveau code: Insérer le nouveau code. Insérer le nouveau code à 5 chiffres en utilisant une combinaison des 5 premiers boutons du clavier du groupe 1.
	5 Une fois terminée, continuer le paramètre suivant MODE ou appuyer ON/OFF pour sortir du mode programmation.

Procédure pré-programmée de Lavage (Lavage des Groupes)

Description

• Cette machine à espresso a une fonction de nettoyage du groupe (nettoyage à jet) intégré dans la partie électronique.
• La procédure de nettoyage est prévue pour donner à l'opérateur une plus grande flexibilité et liberté en ce qui concerne cette opération

Display	Procédure de fonctionnement
Lavage en cours	**1** Pour activer la procédure de nettoyage, appuyer et tenir le bouton enfoncé puis appuyer sur le bouton . Cela active la procédure de nettoyage sur le groupe. **2** Lorsqu'il est activé, la pompe de l'eau entrera en fonction et la vanne électrique du groupe spécifique en cours de lavage lancera et éteindra le cycle. Il y a environ 30 cycles préprogrammés avec un intervalle de 4 secondes. Pour interrompre le nettoyage manuel, appuyer sur le bouton . **N.B.:** Pour nettoyer correctement les groupes, mettre une petite quantité de produit détergeant dans le bac porte-filtre fermé et l'insérer dans le groupe de nettoyage avant d'activer le processus de nettoyage.

⚠ ATTENZION ⚠

La majeure partie des détergents cause la formation de mousse pendant le processus de nettoyage. Cette mousse se récupère dans le puits d'évacuation et peut empêcher à l'eau d'évacuation de s'égoutter de façon fonctionnelle. Nettoyer seulement un groupe à la fois. Le nettoyage de plusieurs groupe simultanément pourrait déterminer le débordement du puits.

Description

- Cette machine à espresso est dotée de différents mécanismes de retour d'informations qui attire l'attention de l'opérateur lorsqu'une situation insolite se présente. De plus, la machine à espresso avertira l'opérateur si certains paramètres descendent en dessous du point programmé. Ces erreurs et avertissements apparaîtront sous forme de message sur l'écran.
- La section suivante décrit les erreurs et les avertissements qui peuvent apparaître sur l'écran.

Message	Description	Message Solution
Premiere instal. Enter confirm.	Il s'agit de la première installation de la machine à espresso, le CPU demande la vérification de cet évènement.	Appuyer sur le bouton ENTER du clavier du groupe 1 pour confirmer. À ce moment-là, le CPU démarrera et lancera l'appareil électronique.
Chaudiere Cafe' Remplisee'	Ce message s'affichera après que les chaudières ont été vidées. Le CPU est en train de vérifier que la chaudière à café est pleine.	Remplir la chaudière du café (cf. le manuel de fonctionnement pour les instructions détaillées). S'assurer que tout l'air ait été purgé de la chaudière à café en utilisant les vis de purge de l'air au-dessus de la structure de chacun des groupes. Le CPU montrera ce message pour s'assurer que la chaudière à café est pleine avant d'alimenter l'élément de réchauffement de la chaudière à café.
Donnees Corrompues	Ce message s'affiche lorsque le CPU ne comprend pas une instruction.	Il est probable que l'alimentation de la machine a été débranchée au moment du premier allumage de la machine par le clavier et l'écran. Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal pour réinitialiser les configurations du CPU. Cela pourrait remettre l'erreur à zéro.
Remplissage en cours	Ce message s'affiche lorsque le cycle de remplissage automatique de la chaudière est activé et que l'eau entre dans la chaudière de service.	Aucune action n'est nécessaire lorsque ce message apparaît sur la vidéo. Ce message apparaît seulement pour avertir l'opérateur du processus en cours.
Alarme Remplissage	Ce message s'affiche lorsque le CPU ne détecte pas de signal complet de la part de la chaudière de service dans l'intervalle de temps établi.	Lorsque ce message s'affiche, le CPU opère également al fermeture ou l'arrêt de la machine (voir le paramètre "Temporisation Niveau Chaudière Vapeur"). Appuyer sur le bouton ON/OFF pour remettre l'erreur à zéro.
Chaudiere Vapeur Vide	Ce message s'affiche lorsque le CPU ne reçoit aucun signal de la sonde de sécurité dans la chaudière de Service.	Lorsque le message apparaît, le CPU éteint l'alimentation de l'élément réchauffant de la chaudière de service. La seule façon de remettre à zéro cette erreur est de réparer la sonde de sécurité pour remettre à zéro le signal de la CPU ou alors il faut vérifier si elle est due au manque d'eau dans la chaudière à vapeur.
Temperature Chaudiere Vapeur	Ce message s'affiche quand la température de la chaudière de service dépasse la température maximale tolérée.	Lorsque ce message apparaît, il faut s'adresser à un technicien autorisé à l'entretien afin qu'il répare la panne. De plus, Le CPU désactive l'alimentation en électricité vers la chaudière de service.
Debitmetre Volumetrique	Ce message s'affiche lorsque le CPU ne reçoit plus le signal prescrit par le fluxostat.	Lorsque l'alarme du fluxmètre apparaît, la lumière sur le bouton correspondant qui a commencé le cycle de distribution se mettra à clignoter. Ce problème dépend du fait que l'eau n'arrive pas à travers le fluxmètre. Cela peut être causé par le fait que le café est trop tassé, ou que les tuyaux sont bouchés, que la pompe à eau fonctionne mal, que la soupape est défectueuse ou que le fluxmètre est abîmé. S'adresser à un technicien de l'entretien pour résoudre ce problème.
Chauffage Chaudiere Cafe'1	Ce message s'affiche lorsque la chaudière à café n'atteint pas la température minimale dans l'intervalle de temps programmé.	Voir le paramètre "Temporisation Réchauffement de la Chaudière Café" pour de plus amples informations. Le numéro sur l'écran correspond au numéro de la chaudière à café défectueuse
Temperature Chaudiere Cafe'1	Ce message s'affiche quand la température de la chaudière à café dépasse la température minimale tolérée.	Si tout cela a lieu, s'adresser à un technicien autorisé à effectuer l'entretien pour qu'il puisse réparer la panne. Lorsque ce message apparaît, le CPU éteint l'alimentation de la chaudière à café affichée. Le numéro sur l'écran correspond à la chaudière à café défectueuse.
Temperature Lance Vapeur	Ce message s'affiche lorsque la température de l'autovapeur dépasse la température maximale tolérée.	Si cela a lieu, s'adresser à un technicien autorisé à l'entretien afin qu'il répare cette panne. Le numéro du message sur l'écran indique le groupe d'Autovapeur défectueux.
Password Erronee	Ce message s'affiche lorsque le code inséré ne correspond pas avec le code programmé.	Ce message d'erreur apparaîtra toutes les fois qu'un code erroné est inséré. L'écran se remettra à zéro automatiquement 3 secondes plus tard. Il sera alors possible de faire une tentative supplémentaire.

HANDMADE IN FLORENCE

EE - Index des contenus

EE Introduction à la programmation	page 62
Accès à la programmation	page 63
Réglage des paramètres	page 64

Description

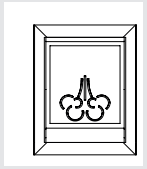
• Cette machine à espresso a un CPU très puissant et de nombreux réglages configurables.
• De plus, il y a de nombreux contrôles de retour d'informations utilisés dans la machine à espresso pour identifier d'éventuels problèmes qui devraient se présenter.
• Ci-après, il y a une brève introduction aux commandes et à l'écran et à la façon selon laquelle ils interagissent avec l'opérateur.

Affichage Numérique

L'écran numérique est un écran illuminé avec une capacité de 2 lignes de 16 caractères. L'écran permet à l'opérateur d'interagir avec la machine à espresso pour changer visuellement les valeurs des paramètres. De plus, l'écran fournit à l'opérateur des informations importantes. De nombreux avertissements peuvent apparaître sur l'écran pour attirer l'attention de l'opérateur sur une condition imprévue ou sur une anomalie. De plus, sur l'écran de simples messages apparaissent pour avertir l'opérateur qu'une action a été lancée ou qu'il est nécessaire de commencer un processus.

Boîtier de Programmation

BOUTON DISTRIBUTION CAFÉ

 **BOUTON DISTRIBUTION THÈ**

Le premier et le second bouton sont utilisés pour changer la valeur de chaque paramètre.

Le bouton est utilisé pour faire défiler chaque paramètre du menu de la machine. Ce bouton est également utilisé pour confirmer le changement de valeur du paramètre même.

Accès à la Programmation

Procédure de Programmation Machine EE

Description

• Pour changer un paramètre configurable, l'opérateur doit d'abord renter en Mode Programmation.
• À l'intérieur du mode Programmation, il y a deux niveaux qui permettent de limiter les paramètres spécifiques en fonction de la procédure effectuée

Niveaux de programmation:
• Niveau barman. Seuls quelques paramètres sont disponibles dans tout le menu.
• Niveau usine. Il est possible de varier les paramètres de tout le menu disponible.

• Pour la description de chaque paramètre, consulter le sommaire des contenus concernant le modèle AV

Operating Procedure

Niveau Barman

1 Éteindre la machine à travers l'interrupteur principal (position O / position Off)

2 Appuyer et enfoncer le bouton Thé puis allumer la machine avec l'interrupteur principal (position 1 /Position On) jusqu'à ce que le menu suivant apparaisse sur l'écran.

1 TEMP. CHAUDIERE A CAFE
2 CHAUFFE TASSES
3 TOTAL CAFES
4 TOTAL THE
5 LANGUE
6 TEMPERATURE C/F
7 PRE-INFUSION (VERSION LOGICIEL DISPONIBLE 1.18)
8 FUNCTION CRONO (VERSION LOGICIEL DISPONIBLE 1.06)
9 NOM USAGER
10 OFF

Niveau Usine

1 Éteindre la machine à travers l'interrupteur principal (position O / position Off)

2 Appuyer et enfoncer le premier puis le second bouton et allumer la machine avec l'interrupteur principal (position1 /position On) jusqu'à ce que le menu suivant apparaisse sur l'écran.

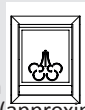
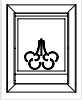
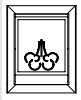
1 TEMP. CHAUDIERE A CAFE
2 CHAUFFAGE TASSES
3 TOTAL CAFES
4 TOTAL THE
5 LANGUE
6 TEMPERATURE C/F
7 PRE-INFUSION (VERSION LOGICIEL DISPONIBLE 1.18)
8 FONCTION CHRONO (VERSION LOGICIEL DISPONIBLE 1.06)
9 NOM USAGER
10 CORRECTION TEMPERATURE
11 REMPLISSAGE
12 REMPLISSAGE THE
13 NOMBRE DE GROUPES
14 KP KI KD
15 RANGE PID
16 TIMEOUT CHAUFFAGE
17 DELAI SONDES
18 TIMEOUT NIVEAU
19 OFF

Lorsque cela est fini, faire défiler jusqu'à la position OFF puis appuyer sur un bouton quelconque pour la distribution

Température Nominale de la Chaudière à Café (exemple Niveau Barman)

Description

• Ce paramètre est réglé à l'usine à une température nominale pré-réglée.
• La température réglée de ce paramètre est différente de celle de l'eau qui va du groupe vers le café.
• Pour régler la température d'une machine, il est important de mesurer la température de l'eau qui sort du groupe.

Display	Operating Procedure
	1 Éteindre la machine à travers l'interrupteur principal (position O / position Off)
	2 Appuyer et enfoncer le bouton  puis allumer la machine avec l'interrupteur principal (position1/position On) jusqu'à ce que le message apparaisse (approximativement 10 secondes):
	3 Appuyer sur le premier puis sur le second bouton à gauche pour changer la température de la chaudière affichée. La température mesurée apparaît à gauche de l'écran pour changer la température tandis que celle qui est configurée se trouve à droite de l'écran. Une fois ajoutée la valeur voulue, appuyer  pour confirmer.
	4 Lorsque tout est fini, faire défiler jusqu'à la position OFF avec le bouton  puis appuyer sur n'importe quel bouton infusion thé.

Paramètres de la Chaudière

Retard Jauge Niveau Chaudière Vapeur

Description

• Ce paramètre est un dispositif de sécurité qui considère le mouvement ondulant de l'eau dans la chaudière au moment du remplissage.

Display	Procédure de fonctionnement
LaMarzocco 09:30	**1** Éteindre la machine à travers l'interrupteur principal (position O / position Off)
Delai Sondes Ton:2s Toff:2s	**2** Appuyer et enfoncer le premier puis le second bouton et allumer la machine avec l'interrupteur principal (position 1/position On) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse. (approximativement 10 secondes):
	3 Appuyer sur le premier puis sur le second bouton de gauche pour changer la valeur du paramètre. Une fois atteinte la valeur voulue, appuyer pour confirmer.
	4 Lorsque tout est fini, faire défiler jusqu'à la position OFF avec le bouton puis appuyer sur n'importe quel bouton infusion thé.

printed on environmentally friendly Munken paper